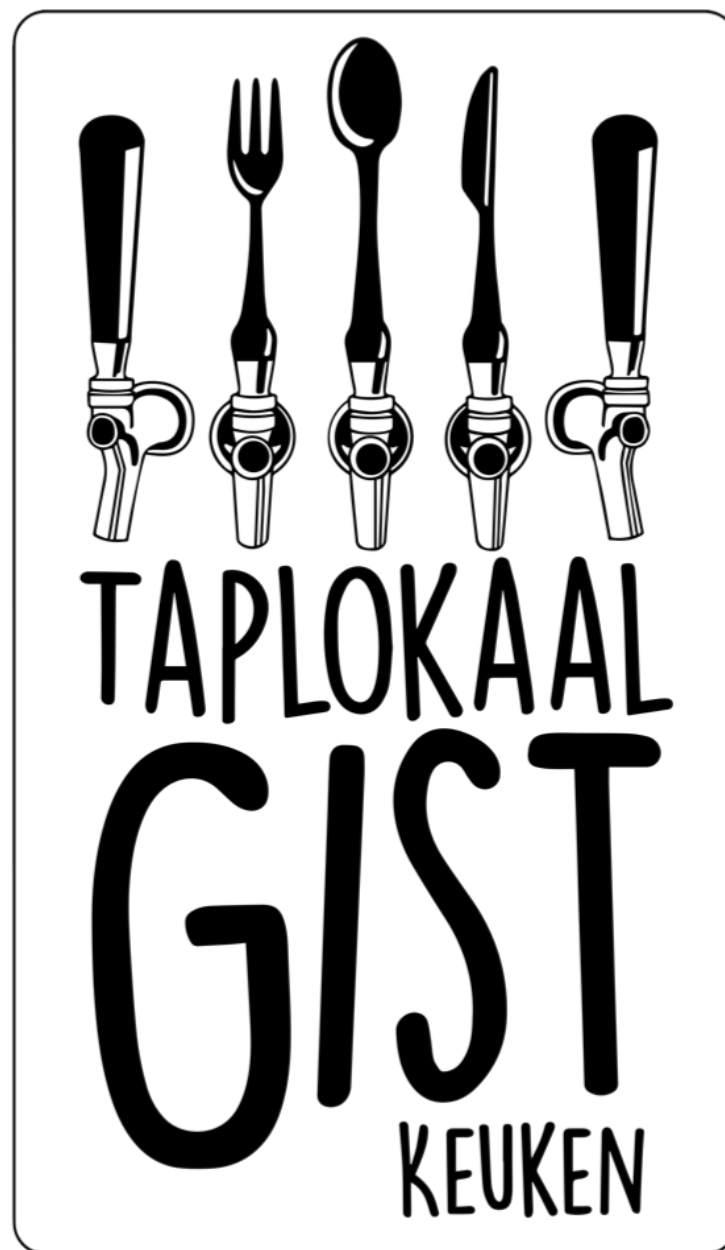


Borrelgerechten 15:00 – 01:00

Pilsener	Bitterballen	5,5
Saison	Doperwtenfalafel	4,5
	<i>VEGAN geserveerd met munt tahini</i>	
	<i>Garden pea falafel served with mint tahinisauc</i>	
IPA	Gemengde bittergarnituur	10
	<i>Bitterballen, falafel, krokante kip, haloumi. 12 stuks</i>	
	Mixed fried snacks, 12 pieces	
Session	Brood en dip	5,5
IPA	<i>3 verschillende huisgemaakte dipjes</i>	
	<i>Bread with 3 homemade spreads</i>	
Weizen	Langzaam gestoofde verse knoflook	5,5
	<i>VEGAN geserveerd met brood, olie, grof zeezout</i>	
	<i>Slowcooked fresh garlicbulb with bread and olive oil</i>	
Zuur	Stolwijker belegen kaas	6,5
	<i>met huisgemaakte biermosterd</i>	
	<i>Stolwijker matured cheese with beermustarddip</i>	
Porter	Italiaanse gedroogde Worst	7,5
	<i>GV, lactosevrij keuze uit pikant, venkel of hop</i>	
	<i>Italian cured sausage, choice of spicy, fennel or hops</i>	
Brown Ale	Huisgemaarineerde Olijven	4,5
	<i>Met zongedroogde tomaat en kapperappels</i>	
	<i>Marinated olives with sundried tomato and capers</i>	
IPA	Gemengde Nootjes	2,75
	<i>o.a. cashewnoten, pecannoten, pinda's, amandelen</i>	
	<i>Mixed nuts with cashews, pecans, peanuts, almonds</i>	
Rye Pale Ale	Gefrituurde spiering	5,5
	<i>Met huisgemaakte aioli</i>	
	<i>Crispy fried smelt with homemade aioli</i>	
Pilsener	Portie Friet	3,25
	<i>Met (vegan) mayonaise en/of ketchup</i>	
	<i>Fries with (vegan) mayonaise and/or ketchup</i>	



Daggerechten

Er is altijd **keuze uit een heerlijk Vlees-, Vis- of Vegetarisch gerecht.**

Check de borden boven de keuken of vraag de bediening!

Ask our staff about the changing menu.

Bier en Spijs menu

3 gangen keuze menu: voorgerecht en dessert van deze kaart met het

hoofdgerecht van de daggerechten _____ **27,50**

Met bijpassend bierarrangement _____ **35,00**

Kleine Gerechten

17:00 – 22:00

Tompouce met geitenkaascreme (V) _____ **6,75**

zilverui chutney, wilde tomaten, biergelei

“Tompouce” with goatcheese

silver onion chutney, wild tomatoes, beerjelly

Saltimbocca van salieworst _____ **7,75**

krokante pancetta, gestoofde witte bonen, saliejus

Sage sausage saltimbocca

crispy pancetta, beans, sage jus

Miso Aubergine salade (Vegan) _____ **7,25**

shisoblad, wakame, nori

Miso and aubergine salad (Vegan)

shiso leaves, seaweed salad, nori

Crabcakes met biermayonaise _____ **8,75**

venkelsalade, lamsoor, limoen

Crabcakes with beermayonaise

fennel salad, lime, sea lavender

Lamsham met pastinaak salade _____ **8,25**

turksbrood crouton, biersiroop, dadels

Lamb ham with parsnip salad

crouton, beersiroop, dates

Gerookte paddestoelen, spinazie ravioli (Vegan) _____ **6,75**

taggiasche olijven, courgette en asperge veloute

Smokes mushroom and spinach ravioli (Vegan)

taggiasche olives, courgette and asparagus veloute

Blanquette de veau _____ **8,50**

kalf ezelstuk, kingboleet, hasselback

Blanquette de veau

veal, boletus mushroom, hasselback

Desserts

15:00 – 22:00

Chocolade arretjescake (Vegan) _____ **6,25**

basilicum, citrussalade

Chocolate biscuit bar (Vegan)

micro basil, citrusfruit salate

Amandel-griesmeelpudding _____ **6,5**

rode bessensaus, tuille

Almond semolina pudding

red currant sauce, tuille

Sticky toffee pudding _____ **6,5**

butterscotchsous, vanilleijs

Sticky toffee pudding

butterscotch sauce, vanilla ice cream

Kaasplank _____ **10,5**

4 hollandse kaasjes geserveerd met notenbrood en chutney

Cheeseplatter

4 dutch cheeses served with nut/raisinbread and chutney

GEEF ALSTUBLIEFT UW ALLERGIE OF WENS DOOR AAN DE BEDIENING. PLEASE INFORM OUR STAFF ABOUT ALLERGIES, WE CAN FRY SOME SNACKS GLUTENFREE.